

Scones med choklad | Foodelicious.se

Väldigt goda scones med chokladbitar som passar utmärkt till brunchen, till fikastunden eller till picknicken. Använd gärna lite mörkare choklad, med 50-70% kakao, så blir det godare och inte så söta.

Receptet:

4 st scones

ugn: 250 grader

3 3/4 dl vetemjöl

1 tsk bakpulver

en nypa salt

1 msk rårörsocker

75 g smör

1 dl turkisk yoghurt

1 st ägg

50 g hackad choklad

ev. mandelspån

Rör ihop mjöl, salt, bakpulver och rårörsocker. Skär smöret i småbitar och nyp ihop det med mjölblandningen.

Vispa ägg och yoghurt i en skål, rör ihop med mjölblandningen och chokladbitarna till en deg. Forma degen platt och avlång, skär degen i fyra delar. Lägg sconesen på en bakplåtspappersklädd form, strö mandelspån över om du vill. Grädda mitt i ugnen, 10-12 minuter.



